電磁調理器
品番 JIC - A1
取扱説明書

お買い上げまことにありがとうございました。

- ご使用前に、この「取扱説明書」と添付の「保証書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- 電気工事店または施工主より「据付説明書」を受けとり、工事完了後の確認項目をご確認ください。
- お読みになった後は、いつでも取り出せるところに、「保証書」と別冊の「据付説明書」とともに大切に保管してください。
- この商品には点字の取扱説明書がございます。詳しいことは販売店にご相談ください。

取扱説明書には商品の色記号の表示を省略しています。
包装箱に表示している品番の（　）内の記号が色記号です。

もくじ

安全上のご注意

● 必ずご使用の前にこの**安全上のご注意**（1～4ページ）をよくお読みいただき、正しくお使いください。

● ここに示した注意事項は
製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つ（危害や損害、切迫の程度ごと）に区分しています。いずれも安全に関する内容ですので、必ずお守りください。
絵表示の詳しい説明は下記のとおりです。

	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、「人が死亡または重傷を負う可能性が想定される」内容を示しています。
	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、「人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される」内容を示しています。

絵表示の例

	この記号は、「警告・注意を促す」内容があることを告げるものです。 図の中に具体的な注意内容が描かれています。
	この記号は、「禁止の行為」であることを告げるものです。 図の中やそばに具体的な禁止内容が描かれています。
	この記号は、「行為を強制したり指示したりする」内容を告げるものです。 図の中やそばに具体的な指示内容が描かれています。

●お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

電源

15A以上の専用コンセントで

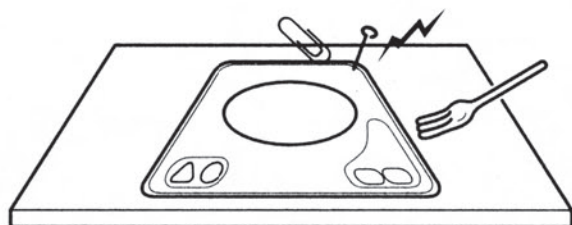
定格15A以上のコンセントを単独で使う

- タコ足配線をするとコンセント部が異常発熱して発火の原因になります。

使用中や使用後

禁止

吸・排気口やすきまにピンやフォーク、針金などの金属物等、異物を入れない

- 感電や異常動作をして、けがの原因になります。

禁止

子供だけで使わせない 幼児の手の届くところで使わない

- やけど・けが・感電の原因になります。

※お子様が調理されるときは、そばについてあげてください。

取り扱い

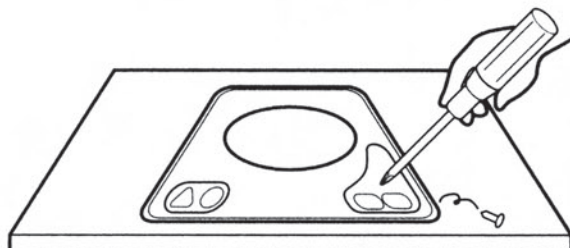
水場での使用禁止

水につけたり、かけたりしない

- 感電・ショート・故障の原因になります。

分解禁止

改造はしない サービスマン以外の人は絶対に分解したり、修理をしない

- 火災・けが・感電の原因になります。
- 故障したときは、コンセントから電源プラグを抜き使用を中止し、お買い上げの販売店にご連絡ください。

安全上のご注意

電源

プラグを持って抜く

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く

- 電源コードを引っ張ると断線し、感電やショートして発火の原因になります。

※濡れた手で抜き差ししないでください。感電の原因になります。

禁　止

交流100V以外では使用しない

- 火災・感電の原因になります。

禁　止

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したりしない

- コードが傷つくと火災・感電の原因になります。
  - 無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしない。また、結んだり、踏み付けたり、はさみこんだり、加工したりしない。
  - コードの上に重いものをのせない。

※熱器具にコードを近づけないでください。

禁　止

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

- 感電・ショート・発火の原因になります。

プラグを抜く

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

- けがややけどの原因になります。
- 電源コードの絶縁劣化による、感電・漏電火災の原因になります。

据え付けや磁気の影響

禁　止

水のかかる所や、火気の近くでは使用しない

- 感電や漏電の原因になります。

※本体内部の温度が上がりすぎ、故障の原因になります。

禁　止

吸気口・排気口をふさがない

- 本体内部の温度が上がりすぎ、火災の原因になります。

※壁や障害物から10cm以上離してください。

医師に相談する

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談を

- 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

使用中や使用後

禁　止

空だきや過熱をしない

- なべが熱くなり、やけどの原因になります。
- なべの破損・本体の故障の原因になります。

※なべの中に水を入れずに、レトルト食品やアルミパック食品などを加熱しないでください。

※フライパンの予熱などは長く加熱しないでください。

禁　止

缶詰やアルミはくなど、なべ以外のものはのせない

- 缶詰やアルミはく・アルミパック食品などは、破裂してけがをしたり、赤熱してやけどの原因になります。
- 金属のスプーンやフォークなどをなべの横にのせると、赤熱してやけどの原因になります。

使用中や使用後

トップレートに衝撃を加えない

- ひびが入ったり、割れた場合、そのまま使うと過熱や異常動作、感電の原因になります。
- ひびや割れが生じた場合は、コンセントから電源プラグを抜き使用を中止し、お買い上げの販売店にすぐに修理を依頼してください。

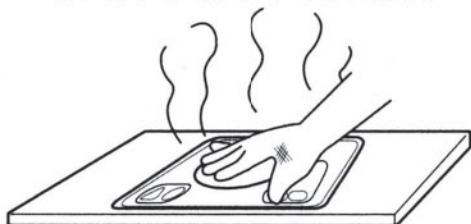
なべは不安定な状態で使用しない

- ガイドにのりあげた状態で使用すると、落下などにより、やけどやけがの原因になります。

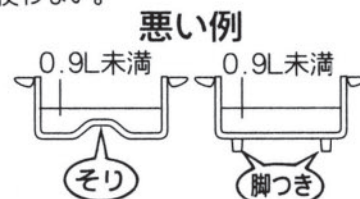
なべの下に紙などをしかない

- なべの熱で紙がこげたりします。

使用後しばらくはトッププレートに手をふれない

- トッププレートがなべの熱であつくなっていますので、やけどをします。

あげもの

あげもの調理中はそばを離れない

- 発火することがありますので次のことを守ってください。
  - 0.9L（約800g）未満の少量の油で調理しない。
  - 脚つきなべやそりのあるなべ、小さい直径のなべを使わない。

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない

- 温度制御装置がはたらかず、異常加熱し火災の原因になります。

油煙が多く出たら通電を切る

- 油が高温になっています。続けて加熱すると発火し、火災になります。

あげもの調理中は飛び散る油に気を付ける

- 油が飛び散って、やけどの原因になります。

テレビやラジオ、リモコン付き電気製品から3m以上離す

- 雑音や誤動作のおそれがあります。

磁気の影響を受けやすいものを近づけない

- キャッシュカード・テレホンカード・自動改札用定期券・フロッピーディスクなどを、トッププレートにのせると記憶が狂うおそれがあります。

トッププレートがぬれた状態で加熱しない

- トッププレートやなべの底がぬれた状態で加熱すると、なべの底から湯気が吹き出し、やけどのおそれがあります。

ふきこぼれにご注意

- やけど・けが・故障の原因になります。

トッププレートに重いものをのせない

- トッププレートにひび割れやそりが起こり、故障の原因になることがあります。
- 使用できる重さは、内容物を含めて約6kgまでです。
- 使用されないときも、重いものをのせないでください。

㊑直径20cmの鉄ホーロー製なべに水を8分目まで入れると、約5kgとなります。

使えるなべ・使えないなべ

○ 使えるなべ

材　質

鉄・鉄鋳物

鉄ホーロー

ステンレス
(18-0, 18-8, 18-10)

多層鋼なべ（中がアルミの場合は、使えないなべもあります。）
当社あっせん品についてはお買い上げの販売店でお聞きください。

底形状

あげもののとき

直径　約18～24cm
そり　0～1mm

直径約18～24cm

その他の調理のとき

直径　約12～24cm
そり　0～5mm

直径約12～24cm

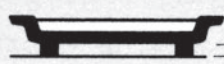
× 使えないなべ

材　質

耐熱ガラス

陶磁器・土なべ

アルミ・銅

底形状

底が丸いなべ

底の直径が約12cm未満のなべ※

約5mm以上の脚つきなべ ※

約5mm以上のそりのあるなべ ※

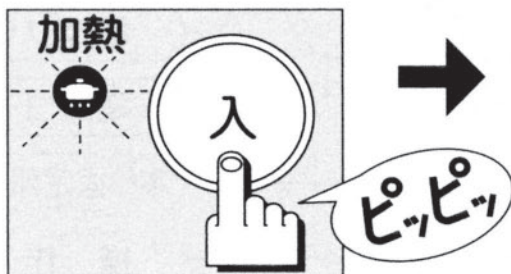
底の直径が24cmをこえるなべ

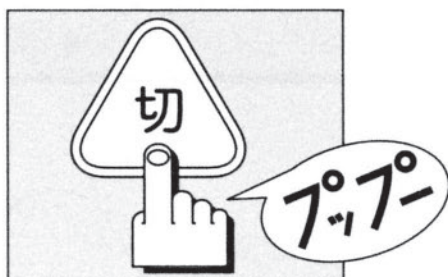
トッププレート内に入らないプレート

※あげもので使用するなべは、直径やそりの寸法が異なります。（6ページ参照）

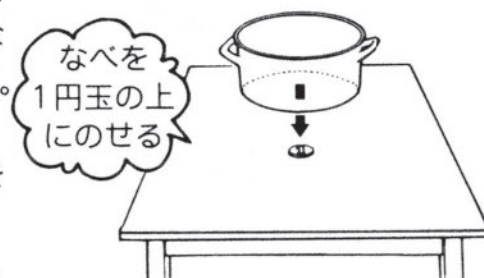
●使えるなべの見わけかた

①電源プラグを差し込む。
②なべに水を入れ、トッププレートの中央にのせる。

1 入キーを押す

なべ	加熱ランプ	ブザー
使える	点灯	鳴らない
使えない	点滅	鳴る

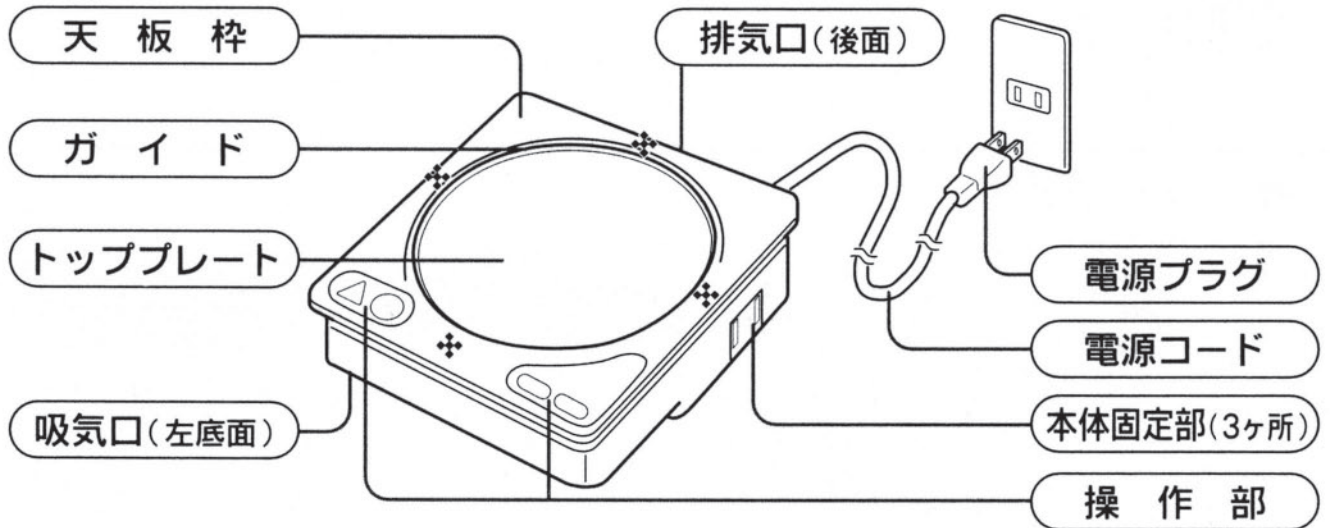
2 切キーを押す

- 確認したら加熱を止めてください。
  使えるなべのときは加熱しますので、なべが熱くなります。

●あげもので使用するなべ

- 底が平らで直径が約18cm～24cmのなべをお使いください。
  脚つきなべや約1mm以上のそりのあるなべ、直径の小さいなべなどは、油が異常に高温になり、火災のおそれがあります。
- 1mm以上のそりの見わけかた
  平らなテーブルなどに1円玉をのせて、1円玉の上になべをのせてください。なべの取っ手を押さえたとき
  - なべがゴトゴトする……そり約1mm以下。使用できる。
  - なべがゴトゴトしない……そり約1mm以上。使用できない。

●ステンレスなべのご注意

- ステンレスなべには使えないなべもあります。
  ご使用前に「使えるなべの見わけかた」を読んで、なべの確認をしてください。
- ステンレスなべ（18－8、18－10）は、「使えるなべ」として見わけますが、火力が弱くなります。

各部のなまえ

●本体

目の不自由な方のために

イラストにある✣印の4ヶ所は、トッププレートの中心がわかるように天板枠が凸部になっています。
操作部各キーには、各キーの名称を表す点字が入っています。またキーによってブザーの音を変えています。

●操作部

加熱ランプ
保温ランプ
火力・温度ランプ

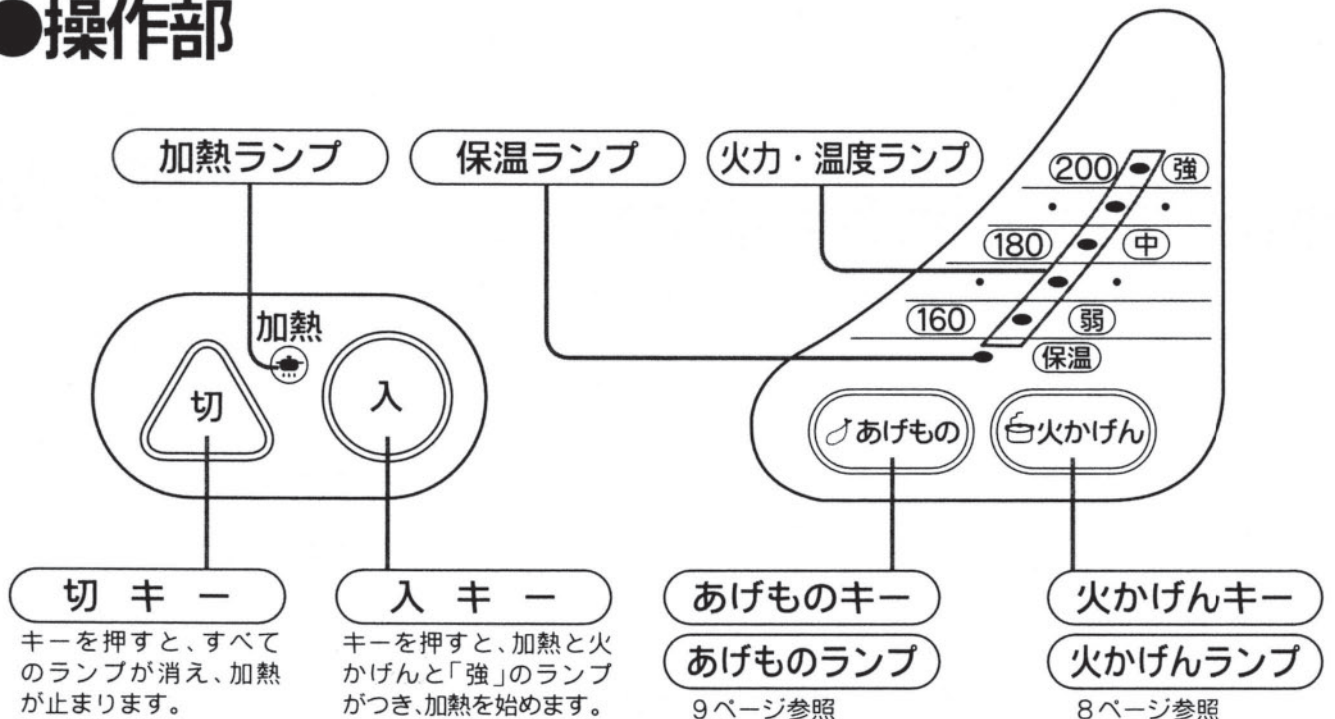
200 強
180 中
160 弱
保温

加熱
切
入
あげもの
火かげん

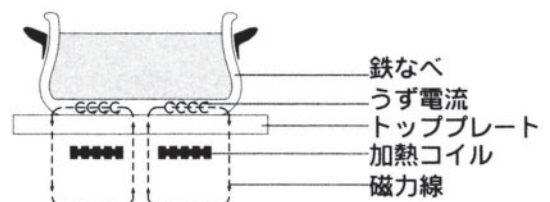
切キー
キーを押すと、すべてのランプが消え、加熱が止まります。

入キー
キーを押すと、加熱と火かげんと「強」のランプがつき、加熱を始めます。

あげものキー
あげものランプ
9ページ参照

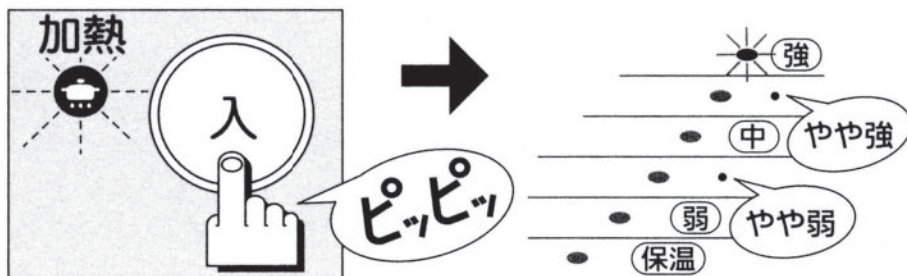
火かげんキー
火かげんランプ
8ページ参照

電磁調理器の加熱のしくみ

加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。そこに鉄なべなどをのせると、なべ底にうず電流が生じ、なべ自体が発熱します。

鉄なべ
うず電流
トッププレート
加熱コイル
磁力線

使いかた（火かげん）

なべもの・煮もの・炒めものや料理の保温にお使いください。

①電源プラグを差し込む。
②なべに材料を入れ、トッププレートの中央にのせる。

1 入キーを押す

- 火かげん「強」の加熱が始まります。
  加熱ランプ・火かげんランプ「強」のランプがつきます。

2 火かげんキーを押して、火力・保温を選ぶ

火力の目安と保温温度

強	約1400W
・	約 950W
中	約 710W
・	約 400W
弱	約 200W
保温	約80度

- 調理が終われば**切キー**を押して加熱を止めてください。
- 2時間以上加熱すると、自動で加熱が止まります。

- 選んだ火力や保温の加熱が始まります。
- キーを押していくと、火力は順番に下がり､「保温」から「強」に戻ります。そのとき、ブザーがピッピッと鳴り、「強」に戻ったことをお知らせします。
- 調理中も火力を変更できます。

調理中、なべの種類によってジーという音がすることがありますが、故障ではありません。

●メニューと火力の目安

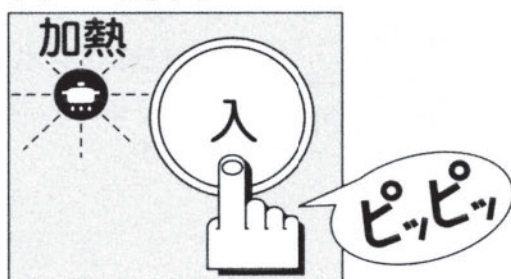
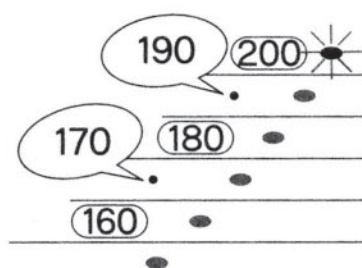
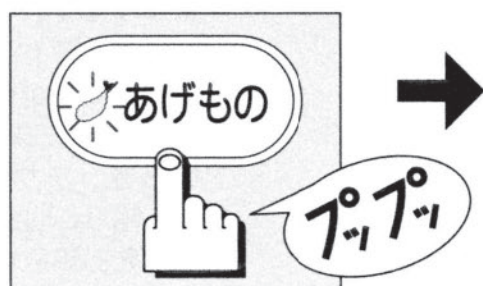
メニュー	火力の目安					
	保温	弱	やや弱	中	やや強	強
すきやき・寄せなべ	② 煮え具合で保温～やや強（保温～やや強）					①沸とうまで強
おでん	② 煮え具合で保温～やや強（保温～やや強）					①沸とうまで強
カレー・シチュー		② 煮込むときは弱～やや弱（弱～やや弱）				①沸とうまで強
茶わん蒸し		② 蒸すときは弱～やや弱（弱～やや弱）				
鉄板焼き		② 焼け具合で弱～やや強（弱～やや強）				①焼けるまで強
ハンバーグ			② 焼け具合でやや弱～やや強（やや弱～やや強）			①焼けるまで強

- 保温…おでんやなべものなどをあたためておくのに便利です。

使いかた（あげもの）

天ぷらやフライにお使いください。

①電源プラグを差し込む。
②なべに油を入れ、トッププレートの中央にのせる。

1 入キーを押す

2 あげものキーを押す

- 温度が「200」に設定され、加熱が始まります。
- 加熱ランプ・あげものランプがつき、設定された温度のランプが点滅します。点滅中は、油温調節中のため適温ではありません。
- 適温になるとランプがつき、ブザーがプープープーと鳴り、お知らせします。その後、設定温度を保ちます。

3 あげものキーを押して温度を選ぶ

あげもの温度の目安

200	約200度
・	約190度
180	約180度
・	約170度
160	約160度

- 選んだ温度が設定され、加熱が始まります。
- キーを押していくと、温度は順番に下がり、「160」から「200」に戻ります。そのとき、ブザーがプップッと鳴り、「200」に戻ったことをお知らせします。
- 調理中も温度を変更できます。選んだ温度のランプが点滅します。

- 調理が終われば**切キー**を押して加熱を止めてください。
- 2時間以上加熱すると、自動で加熱が止まります。

●メニューと温度の目安

メニュー	温度の目安				
	160	170	180	190	200
野菜の天ぷら	160～180				
魚介類の天ぷら			180～190		
フライ・とりのからあげ	160～180				
コロッケ・冷凍食品			180～200		
ドーナツ	160				

左の表は、当社あっせんのホーロー天ぷらなべ（KA-ICT-20H）の中に、1L（約900g）の油を入れて調理したときの温度の目安です。
なべの材質・形状や、油の量、室温などによって、表示温度と実際の温度が少し異なります。
料理のできぐあいを見ながら、温度を調節してください。

あげもののコツ

- 油の量は約1L。
- 材料にあった温度であげる。
- 油が適温になってから材料を入れる。
- 材料を1度にたくさん入れない。（油の表面積の 1/3 ～2/3まで）
- 油をよくきる。
- 天かすをこまめにとる。

禁止

あげもの調理中はそばを離れない

- 発火することがありますので次のことを守ってください。
  - 0.9L（約800g）未満の少量の油で調理しない。
  - 脚つきなべやそりのあるなべ、小さい直径のなべを使わない。

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない

- 温度制御装置がはたらかず、異常加熱し火災の原因になります。

通電を切る

油煙が多く出たら通電を切る

- 油が高温になっています。続けて加熱すると発火し、火災になります。

飛び散る油に気を付ける

あげもの調理中は飛び散る油に気を付ける

- 油が飛び散って、やけどの原因になります。

なべもの

すき焼き

（4人分）

■材料

牛肉	600g
牛脂	適量
春菊（固い茎を切る）	2束
長ねぎ（斜め切り）	4本
生しいたけ（石づきを取る）	8枚
焼豆腐（3cm角に切る）	1丁
糸こんにゃく	1袋
Ⓐ 砂糖・しょうゆ・酒	各適量
卵	4個

■作り方

①糸こんにゃくはさっとゆで、食べやすい大きさに切る。
②火かげん強でなべを予熱し、牛脂を入れて溶かす。
③牛肉を入れ炒め、Ⓐで味付けし残りの材料を入れて煮る。
④溶き卵につけていただく。

煮込み

ビーフシチュー

（4人分）

■材料

牛角切り肉（塩・こしょうをする）		400g
玉ねぎ（薄切り）		100g
にんにく（みじん切り）		1かけ
Ⓐ	パプリカ	小さじ1
	赤ワイン	大さじ2
じゃがいも（乱切り）		2個（300g）
にんじん（乱切り）		1本（150g）
小玉ねぎ		8個
サラダ油		大さじ2
バター・小麦粉		各40g
Ⓑ	スープ（固形スープ2個を湯でといたもの）	3カップ（600mL）
	トマトピューレ	1/2カップ
	ウスターソース	大さじ1
ローリエ		2枚
塩・こしょう		各少々

（1mL＝1cc）

■作り方

①火かげん強で熱し、サラダ油を入れて、にんにく、玉ねぎ、牛肉を色づくまで炒め、Ⓐを加え軽く炒めて取り出す。
②さらにサラダ油を加え、じゃがいも、にんじん、小玉ねぎをサッと炒めて取り出す。
③次にバターを溶かし、小麦粉を炒めⒷを加えて、よくときのばす。①、②を入れ、塩、こしょう、ローリエを入れてふたをし、火かげん強で煮る。
④沸とうしたら、火かげん弱～やや弱に合わせ、途中かき混ぜながら**2～3時間**煮る。

焼きもの

たこ焼

（4人分）

※あっせん品のたこ焼プレート使用例

■材料

〈生地〉

小麦粉	100g
だし汁	2カップ(400mL)
卵	1個

〈具〉

ゆでだこの足	150g
あさつき(小口切り) 揚げだま 紅しょうが	各適量

（1mL＝1cc）

■作り方

①たこは1cm角に切る。

②ボールに卵を割りほぐし、だし汁を加え混ぜる。小麦粉を入れ、だまにならないようによく混ぜる。

③ 火かげん 強でたこ焼きプレートを予熱する。

④薄く油をひき、生地を8分目まで注ぎ、たこと具を入れる。

⑤はみ出た生地や具を穴に押し込みながら、生地を少し注ぎたして、焼けた部分からひっくり返しながら焼き上げる。

あげもの

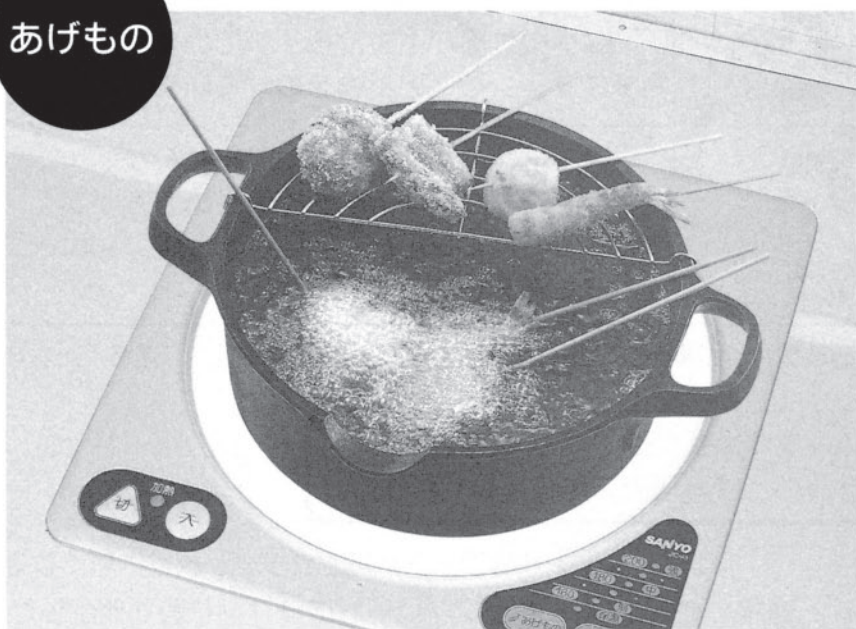
串あげ

（4人分）

※あっせん品の天ぷらなべ使用例

■材料

えび(背わたを取る)	8尾
貝柱	8個
アスパラガス	1束
生しいたけ(石づきを取る)	4枚
牛肉	150g
青じそ	4枚
小麦粉・パン粉	各適量
卵(溶く)	2個
竹串	適量
揚げ油	900g(約1L)
Ⓐ塩・こしょう・粉さんしょう	各適量
Ⓑとんかつソース・ケチャップ	各大さじ2

（1mL＝1cc）

■作り方

①牛肉で青じそを巻く。アスパラガスは5cmに切る。

②各材料に小麦粉、溶き卵、パン粉を順につけ、竹串に刺す。

③天ぷらなべに、揚げ油を入れて あげもの 180で予熱する。

④ブザーが鳴ったら②を揚げる。

⑤Ⓐ・Ⓑをつけていただく。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に次のことをお調べください。

こんな場合	調べるところ
入キーを押しても ランプがつかない。	・電源プラグが抜けていませんか。
ランプがついても 加熱しない。 （ファンの音がしない）	・電源プラグを抜いて、もう１度 差し直してください。
入キーを 押していないのに、 トッププレートが あたたかい。	・故障ではありません。電源プラグが差し込まれたままだと約4Wの電力を消費しています。
調理中に自動で 加熱が止まる。	・2時間以上操作をせずに、加熱していませんか。 ・故障ではありません。もう１度最初から 調理を始めてください。
加熱ランプが点滅し、 ブザーが鳴っている。 放っておくと、1分後に 加熱ランプが消える。	・なべをのせていますか。 ・使えないなべをのせていませんか。（5ページ参照） ・なべの位置が中央からずれていませんか。 ・スプーンなどの小物をのせていませんか。
加熱ランプが点滅して いる。放っておくと、 また加熱を始めるか、 ５分後に加熱ランプが消える。	・吸・排気口がふさがれていませんか。 ・ストーブなどが近すぎて周囲の温度が高く なっていませんか。 ・空だきをしていませんか。

・上記のことをお調べになり、まだ異常がある場合は、電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にご連絡ください。

こんな場合は、すぐに修理が必要です。
電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にご連絡ください。

- 電源コードに傷がついた。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- トッププレートにひび割れ等が発生した。
- 冷却ファンの回転に異常がある。

改造はしない　サービスマン以外の人は絶対に分解したり、修理をしない
- 火災・けが・感電の原因になります。
- 故障したときは、コンセントから電源プラグを抜き使用を中止し、お買い上げの販売店にご連絡ください。

お手入れのしかた

- 使われるたびにお手入れをしてください。
- お手入れのときは、必ず電源プラグを抜いてください。
- 内部に水・洗剤などを入れないでください。事故や故障の原因になります。
- 天板枠や操作部の変色・変質の原因になりますので、次のものは使わないでください。
  - ・ベンジン・シンナー・ガソリン・漂白剤・酸類
  - ・みがき粉・クレンザー（トッププレートには使えます。）
  - ・タワシ・金属タワシ

トッププレート

固くしぼったぬれぶきんで、ふき取ってください。汚れがひどいときは、みがき粉かクレンザーを使ってこすった後、固くしぼったぬれぶきんでよくふき取ってください。

天板枠・操作部

固くしぼったぬれぶきんで、ふき取ってください。汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤（水1Lに対し洗剤1.5mL）をしみこませた布を固くしぼってふき、その後、固くしぼったぬれぶきんで洗剤分をふき取ってください。天板枠や操作部のすき間に水や洗剤が入らないようにしてください。

吸・排気口のごみ（据付キャビネットの空気吸込口・空気排出口）

布や掃除機で取ってください。
フィルターが付いているときは定期的に掃除をしてください。
2週間に1回が目安です。

仕　様

電源	100V　50－60Hz
定格消費電力	1400W
電力調節範囲	（約）200W～1400W　5段階
寸法	（約）幅 304mm × 奥行 304mm × 高さ 70mm
質量（重さ）	（約）3.2kg
電源コードの長さ	1.5m
保護機能	適正負荷検知（小物発熱防止・使用なべ検知・無負荷検知） 異常温度上昇防止　回路保護　オートオフ（2時間）　ヒューズ20A
付属品	取扱説明書　据付説明書　保証書　しきり板　パッキン 本体固定金具　本体固定ネジ　シールテープ　両面テープ
	電源プラグを差し込んだ状態では、約4Wの電力を消費しています。
あっせん品	ホーロー天ぷらなべ　KA-ICT-20H　標準価格3,500円（税別） たこ焼セット（プレート、油ひき、他）　KA-ICP-15T　標準価格3,000円（税別）

（1996年3月現在）

●アフターサービス

保　証　書

- この商品には保証書を別途添付しております。
- 保証書は、販売店から受け取っていただき、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、所定事項を記入し、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

保　証　期　間

- **保証期間はお買い上げ日より1年間です。**
- 保証書の記載内容により、お買い上げの販売店が修理いたします。その他の詳細は保証書をご覧ください。
- 保証期間経過後の修理についてはお買い上げの販売店にご相談ください。

補修用性能部品の保有期間

- **当社は、この電磁調理器の補修用性能部品を製造打切後、6年保有しています。**
- 性能部品とは製品の機能を維持するために必要な部品です。

外国での保証について

- この製品は日本国内用に設計されています。電源電圧の異なる外国では使用できません。またアフターサービスもできません。
This appliance is designed for domestic use in Japan only.
Do not use this appliance in foreign countries where the voltage is different from that of Japan.
No servicing is available outside of Japan.

アフターサービスについてご不明の場合

- お買い上げの販売店か、もよりの当社「お客さまご相談窓口」にお問い合わせください。

愛情点検　★長年ご使用の電磁調理器の点検を！★

こんな症状はありませんか

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- 異常な臭いがしたり、煙が出る。
- 運転中に異常な音がする。
- 冷却ファンの回転に異常がある。
- その他の異常や故障がある。

使用中止

故障や事故の防止のため必ず販売店にご連絡を…。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

●お客さまご相談窓口

ご注意　「お客さまご相談窓口」の住所・電話番号は、ご通知なしで変更することがありますが、ご了承ください。

総合相談窓口

相談受付時間　9：00～17：00
(1月1日～3日は休ませていただきます)

家電製品についての全般的なご相談は、もよりの下記電話番号にお問い合わせください。

地区			
◆北海道地区	TEL	札幌	(011) 290－1522
◆東北地区	TEL	仙台	(022) 714－6137
◆関東地区	TEL	東京	(03) 3815－1111
◆中部・北陸地区	TEL	名古屋	(052) 533－5245
◆近畿・四国地区	TEL	大阪	(06) 6994－9570
◆中国地区	TEL	広島	(082) 297－6067
◆九州・沖縄地区	TEL	福岡	(092) 263－7629

郵便・FAXでご相談される場合は

◆三洋電機(株)お客さまセンター
〒570-8677　大阪府守口市京阪本通2-5-5
FAX　大阪 (06) 6994-9510

修理相談窓口

お買い上げ販売店、または下記にお問い合わせください。

出張修理のご依頼　その他の修理相談窓口

相談受付時間　月曜日～金曜日　9：00～18：30
土曜・日曜・祝日　9：00～17：30

三洋コンシューママーケティング株式会社

地区			
◆北海道地区	TEL	札幌	(011) 833－7888
◆東北地区	TEL	仙台	(022) 382－2213
◆関東・甲信越地区	TEL	東京	(03) 5302－3401
◆長野地区	TEL	長野	(0263) 26－1772
◆新潟地区	TEL	新潟	(025) 285－2451
◆福島地区	TEL	福島	(024) 945－6811
◆北陸地区	TEL	金沢	(076) 237－6650
◆東海地区	TEL	名古屋	(052) 459－3456
◆近畿地区	TEL	大阪	(06) 4250－8400
◆中国地区	TEL	広島	(082) 293－9333
◆四国地区	TEL	高松	(087) 844－8321
◆九州地区	TEL	福岡	(092) 922－6111

沖縄三洋販売株式会社 サービス部
◆沖縄地区　**相談受付時間　月曜日～土曜日(祝日および当社の休日を除く)**
9：00～12：00　13：00～17：30
TEL　沖縄　(098) 944－5018

持込修理および部品についてのご相談窓口

相談受付時間　月曜日～土曜日(祝日を除く)　9：00～17：30

別紙「お客さまご相談窓口」記載の各地区サービスセンターにお問い合わせください。

●お客さまメモ

- お買い上げの際に記入しておいてください。修理などを依頼されるときに便利です。

品　番	JIC-A1
お買い上げ年月日	
お買い上げ販売店名	電話（　　）　－

三洋電機株式会社

サービス企業グループ　〒570-8677 大阪府守口市京阪本通2-5-5
事業開発本部
住設システム　ビジネスユニット

コンシューマ企業グループ　〒520-2198 滋賀県大津市瀬田1-1-1
ライフソリューションズ　カンパニー
キッチンアプライアンス　ビジネスユニット

47800-H